



Sanduchera Panini Press Manual de Instrucciones

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precaution should always be followed including following:

- Read and save all instructions.
- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- To protect against risk of an electrical shock, do not immerse the cord, plug, or unit in water or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces, use cool-touch handles or knobs.
- Children should not use this appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use. Allow to cool before putting on or taking off parts, before cleaning and before storing.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
- Never pull with abrupt force the cord to disconnect the IMUSA® Cuban Sandwich Panini Grill from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of replacement parts or accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not use this appliance for other purposes in which it is designed to work.
- Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, heated oven or microwave.
- Use on a heat-resistant, flat level surface only.
- Extreme precaution must be used when moving any appliance containing hot oil or other liquids.
- Do not operate in the open position.
- When using this appliance, provide adequate room above and on all sides for air circulation.
- Do not leave the IMUSA Cuban Sandwich and Panini Grill unattended during use.
- Use with wall receptacle only.
- When using this appliance, make sure there are no flammable materials close to it, such as curtains, paper, plastic, etc.
- To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- Preheat for 5 minutes. Do not leave the appliance on for long periods of time.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTAS

SHORT POWER SUPPLY CORD

A short power supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY for 120V

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits polarized outlet only one way; if the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

HINTS FOR BEST RESULTS

- Always preheat the IMUSA Cuban Sandwich and Panini Grill before use.
- Be careful when biting into sandwiches containing fillings such as cheese, tomato, or jam, as they retain heat and can burn if eaten too quickly.
- It is not necessary to butter the outside of the bread, as the IMUSA Cuban Sandwich and Panini Grill has a non-stick cooking surfaces. However, to encourage even browning of bread, spreading a small amount of butter or margarine is recommended.

NOTES

CARE AND CLEANING

- Unplug and allow the unit to cool completely before cleaning.
- Clean cooking surfaces with a cloth or sponge. Dampened with hot soapy water. Do not immerse the unit in water or any other liquid, do not place the IMUSA Cuban Sandwich and Panini Grill in a dishwasher.
- To remove cooked-on food, use a nylon scrubber or non-abrasive cleaner. A steel wool pad or other abrasive cleansers may damage the non-stick surface.
- To clean the exterior, simply bring the cooking surfaces together and press the security latch located on the side of the cast-metal arm. This will lock the cooking surfaces together. The unit stands on end for convenient storage.
- Do not use metal utensils or sharp metal objects such as a knife, as this will damage the non-stick coating.
- Do not cut food on top of the IMUSA Cuban Sandwich and Panini.

BEFORE USING YOUR IMUSA CUBAN SANDWICH & PANINI GRILL

Before using the IMUSA Cuban Sandwich and Panini Grill for the first time, clean and season the non-stick cooking surfaces:

- With the appliance unplugged, clean the cooking surfaces with a cloth or sponge dampened with hot, soapy water. Do not immerse unit in water. Rinse with a dampened cloth or sponge and wipe dry.
- To season the cooking surfaces, plug the appliance into an electrical outlet. The red power on indicator light and the green ready indicator light will both illuminate. Allow the IMUSA Cuban Sandwich and Panini Grill to pre-heat until the green ready indicator light turns off. Wipe a small amount of butter or margarine onto the cooking surfaces. Rub lightly and wipe away any excess.
- Note: When using your IMUSA Cuban Sandwich and Panini Grill for the first time you may notice a fine smoke haze being emitted from the unit. This is normal. It is due to initial heating of internal components.

RECETA

- PANINI A LA FLORENCIANA**
2 rebanadas de pan francés o italiano
2 cucharadas de aceite de oliva o mantequilla derretida
2 onzas de queso mozzarella
2 onzas de prosciutto finamente cortado
4 tomates pequeños (cherry tomatoes)
1 Taza de lechuga, arugula, albahaca Vinagre Balsámico

Unte los dos lados de las rebanadas de pan francés o italiano con el aceite de oliva o la mantequilla derretida. Ponga el pan, la mozzarella y el prosciutto, colóquelo en su Plancha Sandwichera y cocine hasta que este listo.

Abra el Panini y ponga la lechuga, arugula y albahaca, y los tomates, ponga un poco de aceite de oliva y un poco de Vinagre Balsámico.

CARACTERÍSTICAS DE SU PLANCHASANDWICHERA IMUSA



- A. Sistema Ajustable
B. Asa de Aluminio Fundido
C. Mango "Cool Touch" No Se Calienta
D. Cierre
E. Luz Roja que indica que esta Encendido
F. Luz Verde que indica que la comida está lista.
G. Plancha con Antiadherente
H. Cable se enrolla y guarda

USING YOUR IMUSA CUBAN SANDWICH & PANINI GRILL

- Plug the power cord into an electrical outlet, the red indicator light will turn on and remain lit when appliance is plugged in.
- Release security latch.
- Pre-heat until the green indicator light turns off.
- Place the food to be grilled or pressed on the cooking plates.
- Gently lower the top cooking surface. The floating hinge system will adjust automatically to lie evenly on your food.
- Allow the food to grill until done. The IMUSA Cuban Sandwich and Panini Grill will heat both sides at the same time.
- Note: the green indicator light may turn on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature.
- The cooking plates are coated with a non-stick coating. If any food will melt and stick to the surface, use a plastic spatula or wooden spoon to remove it. Never use a sharp object that may harm the non-stick coating.
- After you have finished using your IMUSA Cuban Sandwich and Panini Grill, unplug from the electrical outlet.

FEATURES OF THE GAUNAUD® CUBAN SANDWICH PRESS & PANINI GRILL



- A. Floating Hinge System
B. Die Cast Metal Arm
C. Cool To The Touch Handle
D. Security Latch
E. Power On Indicator Light (red)
F. Ready Indicator Light (green)
G. Non-stick Cooking Surface
H. Vertical Storage with Cord Wrap

RECOMENDACIONES

- Siempre deje que el aparato se caliente previamente antes de usarlo.
- Tenga mucho cuidado cuando prepare sandwiches que contengan relleno como queso, tomate o mermelada, ya que éstos retienen el calor y pueden quemar si se comen muy rápido.
- Para lograr un tostado dorado, se recomienda cubrir el pan ligeramente con mantequilla.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Desconecte el aparato del toma-corriente y permita que se enfríe completamente, antes de limpiar.
- Limpie las superficies de cocción con una esponja o paño húmedo. Nunca sumerja el aparato en agua. No coloque la Plancha Sandwichera en el lavaplatos automático.
- Para eliminar restos de comida utilice un cepillo o limpiador no abrasivo. No utilice ningún tipo de químico, fibras de lana o limpiadores abrasivos porque podrán dañar la superficie antiadherente.
- Para limpiar la superficie exterior pase un paño húmedo y luego seque con un paño suave y seco.
- Guarde la Plancha IMUSA en posición cerrada. Cierre la Plancha uniendo las superficies de cocción y apriete el cierre ubicado en la parte lateral del mango. Esto asegurará que el aparato se mantenga cerrado. El aparato puede ser almacenado en posición vertical para ocupar menos espacio.
- Nunca corte comidas directamente sobre la superficie de cocción.

ANTES DE USAR SU PLANCHA IMUSA POR PRIMERA VEZ

- Debe lavar y acondicionar las superficies de cocción:
A. Mantenga el aparato del toma-corriente y lave las superficies de cocción con una esponja o paño húmedo. No sumerja el aparato en agua. Enjuague con una esponja o paño húmedo y seque.
- Para acondicionar las superficies de cocción, enchufe el aparato en un toma-corriente. La luz roja y la luz verde se iluminarán. Permita que la luz verde se apague. Engrase ligeramente las superficies de cocción con una pequeña cantidad de mantequilla o margarina y limpie cualquier exceso.
- Nota: Es posible que cuando utilice la Plancha por primera vez detecte una pequeña cantidad de humo. Esto es muy normal y se debe al calentamiento inicial de los componentes internos.

USANDO SU PLANCHASANDWICHERA IMUSA

- Conecte el aparato en el toma-corriente. La luz roja se iluminará y permanecerá encendida mientras el aparato quede conectado.
- Suelte el cierre ubicado en la parte lateral del asa de metal fundido.
- Permita que el aparato se caliente previamente, hasta que la luz verde se apague.
- Una vez que usted haya preparado el alimento a ser cocinado, colóquelo sobre la placa del aparato.
- Cierre la unidad uniendo las superficies de cocción (use el mango "Cool Touch" no se calienta). El sistema de altura ajustable de los platos de cocción se ajustará automáticamente a la altura necesaria para asegurar que la superficie calga plana mente sobre el alimento y lograr una cocción perfecta en cada ocasión.
- Nota: Es posible que la luz verde se encienda y apague mientras esté cocinando. Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción correcta para asegurar una perfecta preparación de sus platos.
- La Plancha tiene una superficie antiadherente de larga durabilidad. Aún así, algunos ingredientes, como el queso por ejemplo, pueden derretirse y pegarse a las superficies, use una espátula plástica o una cuchara de madera para remover los residuos de comida, nunca use utensilios de metal, cuchillos o estropajos.

- No use la Plancha si no está funcionando correctamente o cuando ésta se haya calentado o maltratado de alguna forma. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica. Jámase trate de reparar la Plancha por sí mismo: lívela a un centro de servicio técnico autorizado para que sea revisada y reparada. Si la Plancha ha sido montado incorrectamente puede existir el peligro de descargas eléctricas cuando se utilice.
- El uso de accesorios o partes no recomendadas por el fabricante puede ocasionar fuego, choques eléctricos, o daños a las personas.
- No es para uso comercial.

RECIPES

VEGETABLE FOCACCIA

- 12 slices of eggplant, about 1/4-inch thick
Salt
Freshly ground black pepper
1/2 cup olive oil
Focaccia Bread
Drizzle extra-virgin olive oil
1/2 pound Fontina cheese, thinly sliced
2 roasted medium red peppers, peeled, seeded and julienned

Season both sides of the eggplant with salt and pepper. Let sit for 2 minutes. In a large sauté pan, over medium-high heat, add 1/4 cup of the oil. Pan-fry the slices of eggplant in batches until golden brown on each side, about 2 to 3 minutes. Remove and drain on paper towels. Using a paper towel, wipe out the sauté pan and repeat the above process with the remaining oil and eggplant.

Lightly brush both sides of the focaccia with the extra virgin olive oil. Season both sides with salt and pepper and place on Panini Press. Place 3 slices of the eggplant over each slice of bread. Lay a couple slices of cheese over the eggplant. Top the cheese with some of the peppers. Grill until the cheese melts and serve warm.

- No permita que el cable eléctrico cuelgue en el borde de la mesa o superficie de trabajo, ni que esté en contacto con alguna superficie caliente.
- No coloque el electrodoméstico encima o cerca de una estufa eléctrica o de gas que este caliente, ni sobre un horno caliente o un horno de microondas.
- Únicamente utilice el aparato sobre una superficie nivelada que sea resistente al calor.
- Tenga mucho cuidado al mover cualquier aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
- Cuando esté usando este aparato, deje suficiente espacio libre por la parte superior y por los lados para que circule el aire.
- No deje nunca el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
- Use el aparato solo en una toma-corriente de pared.
- Asegúrese de que no haya ningún material inflamable como cortinas, papel, plásticos, etc., mientras el aparato esté funcionando.

ESTA UNIDAD ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO PARA MERCADOS DE 120V

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe entra en un toma-corriente polarizado de una sola manera; si el enchufe no entra completamente en el toma-corriente, voltee el enchufe. Si todavía no entra completamente con un electricista competente. No desactive esta función de seguridad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES